

Rezept

Tomatensuppe mit Asia-Nudeln

Ein Rezept von Tomatensuppe mit Asia-Nudeln, am 26.04.2024

Zutaten

1 Zwiebel	1 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe (nach Belieben)	8 EL Wok-Nudeln (ca. 50 g)
1 kg passierte Tomaten (Tetrapack)	200 g Sahne
1 TL getrockneter Majoran	1 TL getrockneter Oregano
Salz	frisch gemahlener Pfeffer
frische Basilikumblättchen zum Garnieren	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Das Öl in einem Topf erhitzen. Die Zwiebel im Öl glasig dünsten. Nach Belieben den Knoblauch vom Strunk befreien und dazupressen.

2. 400 ml Wasser erhitzen und angießen. Die Wok-Nudeln und die passierten Tomaten zufügen. Unter gelegentlichem Rühren im offenen Topf ca. 5 Minuten köcheln lassen. Sahne, Majoran und Oregano dazugeben. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Die Suppe auf Tellern anrichten und mit Basilikumblättchen garnieren.